

Gaufres

Ingrédients :

- 1kg de farine
- 4 œufs
- 2dl d'eau
- 2dl de lait
- 50g de sucre
- 2 pincées de sel
- 1 cube de levure de boulanger
- 500g de beurre
- 50g de sucre perlé



Préparation :

- Délayer la levure dans l'eau et le lait, y ajouter les œufs et le sucre. Mélanger.
- Creuser un puits dans la farine et verser le tout.
- Travailler la pâte en y incorporant le beurre et le sel.
- Laisser la pâte reposer 30 minutes et y incorporer le sucre perlé.
- Mettre dans le gaufrier environ 100g à la fois et dorer juste à point. (environ 2 à 3 minutes par gaufre).